Recetas con café espresso

USANDO LA ESPRESSO MAKER

Servio Interiano

DICIEMBRE 2023

Recetas simples de café para tener a la mano.

Compilación de recetas para realizar sin necesidad de una máquina de espresso profesional, compilada y transformadas a medidas internacionales por Servio Interiano.

Guatemala, diciembre de 2023.

RECETAS CON CAFÉ ESPRESSO HECHO EN LA ESPRESSO MAKER.



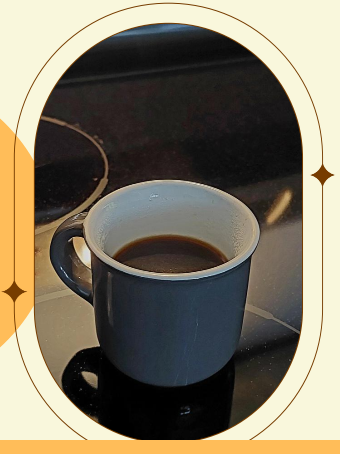
RECOMENDACIONES GENERALES.

1. En la Espresso Maker, llenar el depósito inferior con agua filtrada justo por debajo de la válvula de seguridad.
2. Colocar la cantidad de café (molido en grano fino) hasta la marca de la canasta para el café, sin presionarlo.
3. Golpear suavemente la canasta para que el café, de manera que el café molido se distribuya uniformemente y tenga una superficie plana. **Nota:** El café se expandirá durante el paso del agua por el embudo y llenará por completo la canasta para el café. Si se sobrellena o se compacta demasiado el grano de café, el agua no pasará de manera adecuada y puede producir un mal café o dañar la cafetera.
4. La cantidad de agua y la cantidad de café son fijas para cada modelo de 2, 4 o 6 tazas. Cada taza de café espresso tiene 60 ml.

1. CAFÉ ESPRESSO.

LISTA DE INGREDIENTES

- Café molido en grano fino.
- Agua filtrada.



INSTRUCCIONES

1. Colocamos la cantidad recomendada de agua en la espresso maker, justo por debajo de la válvula de seguridad.
2. Agitamos nuestro recipiente donde almacenamos el café para que el grano no esté demasiado compacto. Si se está moliendo en el instante no hay necesidad de agitarlo.
3. Tomamos la cantidad necesaria de café para llenar la canasta de café junsto por sobre la línea marcada en la parte media. No debemos compactar el café.
4. Colocamos la canasta del café dentro del depósito para el agua.
5. Cerramos la cafetera enroscando la parte superior con la inferior. (El filtro superior y el empaque de silicona deben estar en su posición correcta.)
6. Colocamos la espresso maker en la hornilla a fuego medio-alto.
7. En unos minutos empezaremos a escuchar el sonido del agua al hervir.
8. Cuando el vapor se escuche que pasa libremente al depósito superior, apagamos la hornilla y retiramos la espresso maker de la misma.
9. Debemos verter el café de la espresso maker a un recipiente y regresarlo a la espresso maker o depositarlo en un termo adecuado, para asegurar que las capas de distinta densidad de café se mezclen bien. En la espresso maker el sedimento del café se aloja en un espacio en el fondo de la cafetera evitando que se vierta en las tazas de café. Siempre queda un poco de residuo después de servir la última taza, para evitar que el sedimento se traslade a la taza.

2. CAFÉ CAPUCHINO

LISTA DE INGREDIENTES

- Un café espresso de 60 ml o de 80 ml.
- 100 ml de leche caliente a no más de 60 grados centígrados.
- Un espumador o una prensa francesa de 300 ml.



INSTRUCCIONES

1. Se prepara el café espresso según la receta No.1.
2. Se colocan 100 ml de leche en un recipiente adecuado y se calienta hasta no más de 60 grados centígrados. En un horno de microondas es un tiempo de 1 minuto.
3. Se espuma la leche con un espumador hasta el doble de su volumen.
4. Colocar 60 ml de expresso en la taza para servir.
5. Verter despacio ¾ partes de la leche preparada.
6. Terminar de verter el ¼ de leche restante y la espuma en un solo movimiento.

3. LATTE



INGREDIENTES

- Un café espresso de 60 ml.
- 125 ml de leche caliente a no más de 60 grados centígrados.
- Un espumador o una prensa francesa de 300 ml.
-

INSTRUCCIONES

1. Se prepara el café espresso según la receta No.1.
2. Se colocan 125 ml de leche en un recipiente adecuado y se calienta hasta no más de 60 grados centígrados. En un horno de microondas es un tiempo de 1 minuto.
3. Se espuma la leche con un espumador hasta producir una capa de espuma.
4. Se vierte la leche en una taza transparente, sin agitar demasiado para que quede la capa de espuma de 1/2 cm. de altura.
5. Veter despacio y con cuidado el espresso en el centro de la taza, de tal manera que se formen tres capas, la leche, el café y la espuma.

Nota: Si se desea agregar azúcar, se agrega a la leche previo a espumarla.

4. ICED LATTE



INGREDIENTES

- Un café espresso de 80 ml.
- 120 ml de leche fría o a temperatura ambiente.
- 4 cubos de hielo de tamaño mediano, aproximadamente 100 ml.
- Una cucharadita de azúcar o su equivalente en edulcorante.
- Un recipiente para agitar la leche si se desea espumosa.

INSTRUCCIONES

1. Se prepara el café espresso según la receta No.1.
2. Se coloca el hielo en un vaso o pocillo adecuado.
3. Se vierten los 80 ml de café espresso directamente sobre el hielo.
4. Si se desea espumar la leche, se colocan los 120 ml. en un recipiente adecuado para mezclar agitando y se le agrega una cucharadita de azúcar.
5. Se agita vigorosamente por unos 10 a 15 segundos.
6. Se agrega la leche al vaso con hielo y café.
7. Se cubre la superficie final con la espuma producida en la agitación.

Nota: Si no se desea espumar la leche, se omiten los pasos 5 y 7.

5. CAFÉ AMERICANO



INGREDIENTES

- Un café espresso de 60 ml.
- De 60 a 90 ml de agua caliente.

INSTRUCCIONES

1. Se prepara el café espresso según la receta No.1.
2. Vierta el agua caliente en una taza para el café.
3. Añada la taza de espresso al agua caliente y disfrute de su americano.

NOTAS:

Disfrutar un buen café espresso no necesita una máquina cara y dificil de manejar

Una espresso maker es una buena alternativa para disfrutar todo el sabor del café de una manera sencilla.



Recetas simples de café para tener a la mano.

Compilación de recetas para realizar sin necesidad de una máquina de espresso profesional, compilada y transformadas a medidas internacionales por
Servio Interiano.

Guatemala, diciembre de 2023.